

Hirschrückensteak an Tonkabohnen-Sauce

Zutaten (für 4 Personen)

4 Hirschrückensteaks á 150 gr.
2 Rosmarinzweige
600 ml Saucenfond
50 g Butter
0,5 Tonkabohne
Öl, Salz, Pfeffer und Speisestärke

Zubereitung

Die Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und garen. Die gekochten Kartoffeln mit der Butter zerstampfen und nach Bedarf Milch oder Sahne zugeben, bis der Stampf die richtige Konsistenz hat. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Steaks mit dem Rosmarin von beiden Seiten 2 bis 3 Minuten anbraten. Von der Platte nehmen und etwa 5-10 Minuten ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Saucenfond erhitzen und die Butter in kleinen Stücken unterrühren. Die Sauce nach Bedarf etwas mit Speisestärke andicken und mit der Tonkabohne würzen. Dazu schmeckt hervorragend ein frischer Salat oder auch Rotkohl.

Tonkabohnen-Creme

Zutaten (für 4 Personen)

400 ml Milch
100 ml Sahne
40 g Speisestärke
40 g Zucker
½ Tonkabohne
1 Prise Salz
2 Eigelb

Zubereitung

Stärke und Zucker in einer kleinen Rührschüssel vermengen. Die Tonkabohne dazu reiben, Prise Salz dazugeben und nochmal vermischen. Jetzt einen Teil der Milch zugeben (ca. 50 - 100 ml) und gründlich klumpen frei, z. B. mit einem Schneebesen, verrühren. Dann die beiden Eigelbe dazugeben und nochmal verrühren.

Währenddessen die restliche Milch vorsichtig in einem passenden Topf zum Kochen bringen. Dabei häufiger umrühren damit nichts anbrennt oder überkocht (Temperatur nicht zu hochstellen). Sobald die Milch kocht, runter von der Platte, die Sahne dazugeben und eine Schöpfkelle davon vorsichtig in die Zucker/Stärkemischung einrühren, um so langsam die Temperatur anzugleichen, ohne dass das Eigelb stockt. Dann die lauwarme Mischung in die heiße Milch einrühren, den Topf wieder auf die Herdplatte und unter Rühren kurz erhitzen. Spätestens, wenn vereinzelt Blasen aufsteigen, dass die Stärke ihre Wirkung zeigt und das Ganze sehr cremig geworden ist, Dann kann der Topf wieder runter vom Herd und der Pudding portionsweise abgefüllt werden.